

Breville



BGR200EX Healthsmart® Gril

	Sayfa
Breville İçin Önce Güvenlik Gelir	4
Breville HealthSmart® Gril'inizi Tanıyın	6
Breville HealthSmart® Gril'inizin Çalıştırılması	7
Gril olarak kullanımı	7
Tost Makinesi Olarak Kullanımı	8
Ayarlanabilen Gril Yüksekliği Kontrolü Özelliğinin Kullanılması	8
Açı Ayarlı Kaymaz Ayağın Kullanımı	9
Değiştirilebilen Sıcaklık Kontrolü Düğmesi	9
Grilde Et Pişirmede En İyi Sonuçları Elde Edebilmek İçin İpuçları	10
Bifteklerin İyi Pişmesini Nasıl Ayarlayacaksınız?	11
Grilde Tost Yaparken En İyi Sonuçları Elde Edebilmek İçin İpuçları	12
Bakım, Temizlik ve Saklama	13
Grilde Pişirme Tarifleri	R3
Sandviç Tarifleri	R8

Yeni Breville Healthsmart® Gril satın aldığınız için

Tebrikler!



Breville için önce güvenlik gelir

Breville'de güvenliğe karşı çok duyarlıyızdır. Tüketici ürünlerini, siz değerli müşterilerimizin güvenliğini ön planda tutarak tasarlar ve üretiriz. Ancak, yine de sizlere her hangi bir elektrikli alet kullanırken çok dikkatli olmanızı ve aşağıdaki önlemleri almanızı öneririz.

BREVILLE HEALTHSMART® GRİL 'İNİZ İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Breville HealthSmart® Grilinizi ilk kez kullanmadan önce tüm talimatları dikkatlice okuyup ileride baş-vurmak üzere saklayınız.
- Grili ilk kez kullanmadan önce, tüm ambalaj malzemelelerini ve etiketlerini çıkartın ve güvenli bir şekilde atın.
- Küçük çocuklar için boğulma riskini ortadan kaldırmak amacıyla, bu cihazın fişine takılmış olan koruyucu kaplamayı çıkartın ve güvenli bir şekilde atın.
- Gril makinasını kullanım sırasında masa veya tezgahın kenarına yakın koymayın. Yüzeyin düz, temiz ve su ve benzeri maddelerden arındırılmış olduğundan emin olun.
- Grili evye üzerinde kullanmayınız.
- Bu grili sıcak bir gazlı ya da elektrikli ocağın üzerine veya yakınına ya da sıcak fırına temas edebileceği bir yere koymayın.
- Grili duvarlar, perdeler, kıyafetler ve diğer ısıya duyarlı materyallerden en az 20cm uzakta tutunuz.
- Grili daima dengeli ve ısıya dayanıklı bir yüzeyde çalıştırın. Kumaş kaplı yüzeylerde, perdelerin veya diğer alev alıcı malzemelerin yanında kullanmayın.
- Grilin kullanımdan evvel düzgün bir şekilde monte edilmiş olduğundan emin olunuz. Bu kitapçıkta verilen talimatlara uyun.
- Bu cihaz harici bir zaman saati veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihaz çalışırken kapak ve dış yüzeyi ısınacaktır.
- Cihazın kullanımı sırasında ve bir miktar sonrasında etrafında ısı yüksek olacaktır.
- Grilin kapağı kapalıyken, kullanımdayken veya değilken üzerine asla hiçbir şey koymayınız.
- Cihaz kullanılmayacağına, temizlik öncesinde, taşıma girişiminden önce ve kaldırmadan önce daima sıcaklık kontrol düğmesini 'Sandwich' konumuna alınız, grili prizden çıkartınız ve ardından fişi çekerek tamamen soğumasını bekleyiniz.
- Grili temiz tutunuz. Bu kitapta verilen temizlik talimatlarına uyun.

TÜM ELEKTRİKLİ CİHAZLAR İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Kullanımdan önce güç kablosunu tamamen çözünüz.
- Güç kablosunun bir masa veya tezgah kenarından sarkmasına, sıcak yüzeylere değmesine veya dolaşıp düğüm olmasına izin vermeyin.
- Elektrik çarpmasına karşı, açma kapama düğmesini ya da araç gereçleri su ya da herhangi bir sıvı içine batırmayınız.
- Bu cihaz, (çocuklar dahil olmak üzere) fiziksel veya zihinsel engelleri olan ya da tecrübe ve bilgi bakımından eksik olan kişiler tarafından, yanlarında kişisel güvenliklerini sağlayacak ve cihazın kullanımı hakkında gerekli bilgileri verebilecek kimseler olmaksızın kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamaları için gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihazın düzenli olarak kontrol edilmesi önerilir. Olası bir tehlikeyi önlemek için güç kablosu, fiş veya cihaz herhangi bir şekilde hasar gördüyse, cihazı kullanmayın. İncelenmesi ve/veya onarım için cihazın tümünü Breville Servis Merkezine götürün.
- Temizlik haricindeki tüm bakım işlemleri Breville Yetkili Servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir. Bu cihazı amacı dışında kullanmayın. Hareket halindeki taşıtlarda veya teknelerde kullanmayın. Açık havada kullanmayın. Yanlış kullanım yaralanmaya neden olabilir.
- Elektrikli cihazların kullanımında ekstra güvenlik sağlamak için bir artık akım cihazı (güvenlik anahtarı) takılması önerilir. Cihazı besleyen elektrik devresine 30mA'ı aşmayacak artık akım devresine sahip bir güvenlik anahtarı takılması önerilir. Uzman tavsiyesi için elektrikçinize danışın.

Breville Healthsmart® Gril'inizi Tanıyın

BGR200EX BREVILLE HEALTHSMART® GRİL



1. 2200 watt eleman

Hızlı ısınma ve çabuk kızartma ve tost için

2. dayanıklı pres döküm kulplar

Güç, stil ve dayanıklılık sunan

3. Hareketli menteşeli üst plaka

kalın ya da ince et, deniz ürünü, sebzeler ve sandviçlere göre otomatik olarak ayarlanır.

4. Dayanıklı yapışmaz pişirme plakalar

yağ kullanımına gerek yoktur.

5. Açık ayarlı kaymaz ayaklar

6. Tabanda uygun kablo muhafazası

7. entegre 'POWER' ve 'READY' ışıkları

HealthSmart® Grilin ısıtma ya da kullanıma hazır olduğunu belirtir

8. 7 ayarlı ayarlanabilen gril yükseklik kontrol klipsi

Tek kat (açık-kapaksız) tostların eriyebilmesi ve ızgara tercihleriniz için

9. Şık işlenmiş paslanmaz çelik tasarım

10. Ayarlanabilen sıcaklık kontrol düğmesi

Kızartma ve tost için ideal

11. Eşsiz yağ azaltma açılı girintili gril plakaları

12. Çıkarılabilen yağ toplama tepsi

bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Breville Healthsmart® Gril'inizin Çalıştırılması

İlk kullanımdan önce

HealthSmart® Grili ilk kez kullanmadan önce, tüm ambalaj malzemelerini veya reklam etiketlerini çıkarın ve güvenli bir şekilde atın. Pişirme plakalarının temiz ve tozsuz olduğundan emin olunuz. Gerekirse yumuşak bir nemli bezle siliniz. Ardından kurulumunu yapınız.

NOT

Grili ilk kullandığınızda belli belirsiz derecede hafif bir is kokusu alabilirsiniz. Bu durum parçaların bazılarının ısınmakta olmasından kaynaklanır. Önemli bir nokta değildir.

HealthSmart® Gril, etlerin ve sebzelerin kızartılması için ızgara olarak ya da tost ekmekleri ya da hamur işlerinin bastırılması için tost makinesi olarak kullanılabilir. Aynı zamanda üst plakanın alt plakanın üzerinde birkaç kademeye sabitlenmesini sağlayabilecek Ayarlanabilen bir Yükseklik Kontrolü özelliği bulunmaktadır.

Gril olarak kullanımı

1. Fişi 230/240v güçte bir prize takınız ve svici açık konumuna alınız. Kırmızı güç ışığı yanacaktır.
2. Değiştirilebilir sıcaklık kontrolünü 'SEAR' (kızgın) ayarına alarak hızlı ısıtılabilirsiniz. Grilin üst pişirme plakası kapalı olacak şekilde yeşil 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar ısınmasını bekleyiniz.
3. Bu süre zarfında pişireceğiniz yiyecekleri hazırlayınız. Pişirme süreleri ve tarifleri için Grilde pişirme tariflerine veya kılavuza bakınız (sayfa R3). Grilin ön ısınması tamamlandığında pişecek yiyecekleri alt pişirme plakasının üzerine yerleştiriniz. Yiyecekleri daima alt pişirme plakasının arkasına doğru koyunuz.

NOT

HealthSmart® Gril yiyecekleri pişirmede açık ya da kapalı konumda kullanılabilir.

4. Üst pişirme plakasını kapatınız. Üst pişirme plakasında altında bulunan yiyeceğe eşit baskı yapabilmek üzere dizayn edilmiş bir kayan menteşe bulunur. Üst plaka ile seçilen yiyeceğin üzerine gril izi yapmak istediğinizde tamamen alçaltılmalıdır (bakınız şekil 1).



Şek. 1

5. Izgara süreleri pişirecek besine bağlıdır. Bakınız Gril Kılavuzu (sayfa 10) ya da Gril Tarifleri (sayfa R3).
6. Yiyecek piştiğinde kulbu kullanarak grili açınız ve üst pişirme plakasını kaldırınız. Plastik ya da ahşap bir spatula yardımıyla yiyeceği alınız. Asla yapışmaz kaplamaya hasar verebilecek metal maşa veya bıçak kullanmayınız.

NOT

Daima grilin, ön ısıtma yapmasını yeşil 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar bekleyiniz.

KULLANMADAN ÖNCE KABLO MUHAFAZA SİSTEMİNDEN KABLOYU TAMAMEN ÇÖZÜNÜZ.

Tost Makinesi Olarak Kullanımı

1. Fişi 230/240v güçte bir prize takınız ve svici açık konumuna alınız. Kırmızı güç ışığı yanacaktır.
2. Değiştirilebilen sıcaklık kontrolünü 'SANDWICH' ayarına çeviriniz. Grilin üst pişirme plakası kapalı olacak şekilde yeşil 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar ısınmasını bekleyiniz.
3. Bu sürede sandviçinizi hazırlayınız. Tost makinesinin ön ısıtması tamamlandığında sandviçinizi alt pişirme plakasına koyunuz. Sandviçleri daima alt pişirme plakasının arkasına doğru koyunuz.

NOT

Healthsmart® Gril yiyecekleri pişirmede açık ya da kapalı konumda kullanılabilir.

4. Üst pişirme plakasını kapatınız. Üst pişirme plakasında altında bulunan sandviçe eşit baskı yapabilmek üzere dizayn edilmiş bir kayan menteşe bulunur. Sandviç için kullanıldığında üst plaka tamamen alçaltılmalıdır.
5. Tost yapmak yaklaşık 5-8 dakika sürmelidir. Tam tost yapma süresi damak tercihinize bağlıdır. Ayrıca ekmeğin ve içinde kullanılan malzemenin cinsine de bağlıdır.
6. Tostunuz kızardığında kulbu kullanarak grili açınız ve üst pişirme plakasını kaldırınız. Plastik ya da ahşap bir spatula yardımıyla tostunuzu alın. Asla yapışmaz kaplamaya hasar verebilecek metal maşa veya bıçak kullanmayınız.

Ayarlanabilen Gril Yüksekliği Kontrolü Özelliğinin Kullanılması

Üst plakanın alt plakanın üzerinde birkaç kademeye sabitlenmesini sağlayabilecek Ayarlanabilen bir Yükseklik Kontrolü özelliği bulunmaktadır. Böylece grilinizi balık ve hamburger ekmeği gibi kritik besinlerin bastırılmadan ızgarada pişirilmesi için de kullanabilirsiniz. Üst plaka kuvvetini uygulamadan kullanmanızı gerektirmeyecek kapaksız tost yapımı ya da atıştırmalıklar hazırlamak için de kullanılabilir.

1. Değiştirilebilen sıcaklık kontrolünü "SEAR" veya 'SANDWICH' ayarına alıp grilin 'READY' ışığı yeşil yanıp hazır olduğunu haber verene kadar ön ısıtma yapılmasını bekleyiniz.
2. Alt plakanın üzerine ızgara yapılacak yiyeceği ya da eritilecek sandvici koyunuz.
3. Grilin sağ tarafında bulunan Ayarlanabilen Yükseklik Kontrolünü arzu edilen yüksekliğe alınız (Bakınız şekil 2).



Şek. 2

4. Yavaşça üst pişirme plakasını ayarlanabilen yükseklik kontrol klipsine değene kadar indiriniz.
5. Üst plaka arzu edilen ısıyı yayarak peynir gibi iç malzemeleri eritecektir. Izgara ve tost yapma süresi damak tercihinize bağlıdır. Üst plakanın yüksekliğine göre de değişebilecektir. Ayrıca bakınız Gril Kılavuzu (sayfa 10) ve Gril Tarifleri (sayfa R3).

NOT

Ayarlanabilen Yükseklik Kontrolü, kol boyunca kayağı öne ve arkaya hareket ettirerek kalın ve ince yiyeceklerin yerleştirilmesinde kullanılabilir.

Açı Ayarlı Kaymaz Ayağın Kullanımı

HealthSmart® Gril'de ayrı ayrı yükseltilebilen ayaklar, alt plakanın sosisler gibi yiyeceklerin pişirilmesi sırasında seviyenin ayarlanması için tasarlanmıştır. Bu sayede sosisleri sıcak plakada çevrilmeden yine de pişme esnasında maksimum miktarda yağı çıkarabilmeniz sağlanır.

Değiştirilebilen Sıcaklık Kontrolü Düğmesi

HealthSmart® Grilde farklı yiyeceklerin pişirilebilmesini sağlayan Değiştirilebilen Sıcaklık Kontrolü düğmesi özelliği bulunur. Düğme 'SEAR' (bakınız şekil 3) sıcaklığına getirilirse grilde pişirilecek et ya da diğer yiyecekler için doğru sıcaklık ayarlanır.



Düğme 'SANDWICH' (bakınız şekil 4) sıcaklığına getirildiğinde tost yapmaya uygun sıcaklık ayarlanır.

Değiştirilebilen sıcaklık kontrolü düğmesi pişirilecek yiyeceklere uygun bir ayarı seçmenize imkan tanır (bakınız şekil 2).



Grilde Et Pişirmede En İyi Sonuçları Elde Edebilmek İçin İpuçları

Grilde pişirmeden en iyi neticeyi alabilmek için HealthSmart® Gril kapatıldığında hem alt hem de üst tabana değecek kalınlıkta et dilimleri kullanınız.

Önerilen Kesimler	
Sığır	Sığır fileto (New York), But , Külbastı (İskoç Fileto), Fileto.
Koyun	Doğranmış koyun kontrfile, Fileto, Belden Kontrfile, Pirzola ve Kuşbaşı Koyun etleri.
Domuz	Sırttan kemiksiz et, Kaburga, Bacak fileto, Fileto, Kuşbaşı Etler.

- Kürek kemiği, üst kısım ve yukarı paça veya boyun gibi sert etler kullanılabilir.. Bu etleri yumuşatmak için birkaç saat veya bir gece öncesinden şarap ve sirke ile marine ederek bağ dokularının rahat ayrılmasını sağlayabilirsiniz.
- Marketten almış olduğunuz bir marine tarifi veya önceden marine edilmiş et kullanacaksanız, sosun fazlasını boşaltınız ve HealthSmart® Gril'e koymadan önce kağıt havlu ile nemini alınız. Bazı salamura sosları pişirildiğinde Gril plakasının üzerinde kavrulabilecek yüksek seviyede şeker içerir.
- Eti aşırı pişirmeyiniz, hafif pembe ve sulu servis edilmesi daha iyidir.
- Pişirme süresince eti çatalla delmeyiniz veya kesmeyiniz. Bu durumda suyu dışına çıkar ve etin kuru ve sert olmasına neden olur.
- Balık parçalarını çıkartırken, düz ısıya dayanıklı plastik bir spatula kullanarak yiyeceği destekleyiniz.
- Sosisleri pişirmeden önce yarı yarıya pişecek kadar haşlarsanız sosisleri çizme ihtiyacınızı azaltacaktır..

Grilde Pişirme Kılavuzu

Kontakt gril yiyecekleri pişirmek için sağlıklı ve etkili bir yöntemdir. Pişirme süreleri besinlerin kalınlığına göre değişebilir.

Sığır pirzolası gibi kalın kemikli yiyeceklerin pişirilmesi önerilmez.

Yiyecekler ve Tipleri	Pişirme Süresi
sığır bonfile	Orta pişmiş için 3 dakika, iyi pişmiş için 5-6 dakika
sığır ince biftek	1-2 dakika
Sığır hamburger köftesi	4-6 dakika
Domuz İskoç fileto	4-6 dakika
Domuz sırt	4-6 dakika
Domuz fileto	4-6 dakika
Koyun sırt	3 dakika
Koyun pirzola	4 dakika
Koyun bacak bonfile	4 dakika
Tavuk göğüs fileto	6 dakika veya iyice pişene kadar
Tavuk but fileto	4-5 dakika veya iyice pişene kadar
İnce Sosis	3-4 dakika
Kalın sosis	6-7 dakika
Sandviç veya Foccacia (İtalyan Pidesi)	3-5 dakika veya kahverengimsi altın rengini alana kadar
1 cm kalınlığında doğranmış sebzeler – patlıcan	3-5 dakika
1 cm kalınlığında doğranmış sebzeler – kabak	3-5 dakika
1 cm kalınlığında doğranmış sebzeler – patates	3-5 dakika
Deniz ürünü – balık fileto	2-4 dakika
Deniz ürünü – balık pirzolası	3-5 dakika
Deniz ürünü - ahtapot (temizlenmiş)	3 dakika
Deniz ürünü - karides	2 dakika
Deniz ürünü - kabuklular	1 dakika

Bifteklerin İyi Pişmesini Nasıl Ayarlayacaksınız?

Aşağıdaki pişme oranı bilgileri Avustralya Et ve Besiciler Birliği tarafından lütfedilmiştir.

Siğir, kuzu pırzola veya dana pırzolanızın doğru derecede pişirilmesi oranına karar vermek bir sanattir. –

- Çok az, az, orta, iyi veya çok pişmiş fakat bu pratik ipuçları ile kolaylıkla uzmanlaşmış...

Çok az

Kalınlığına göre iki tarafı da birkaç dakika pişiriniz. Sadece bir kez çeviriniz. Et maşanın arka kısmına oldukça yumuşak gelecek kadar pişiriniz. Et termometresinde çok az pişmiş bir etin iç kısmı 55-60°C olarak ölçülecektir.

Az

Nem üst yüzeyinde görünür hale gelene kadar tek tarafı pişiriniz. Sadece bir kez çeviriniz. Nem yüzeyde görülene kadar diğer tarafı da pişiriniz. Et maşanın tersiyle yumuşak hissedildiğinde az pişmiş demektir. Et termometresinde az pişmiş bir etin iç kısmı 60-65°C olarak ölçülecektir.

Orta

Sulanma üst yüzeyinde görünür hale gelene kadar tek tarafı pişiriniz. Sadece bir kez çeviriniz. Su çıkana kadar ikinci tarafı da pişiriniz. Et maşanın ucuyla elastik hissedildiğinde orta pişmiş demektir. Et termometresinde orta pişmiş bir etin iç kısmı 65-70°C olarak ölçülecektir.

İyi

Sulanma üst yüzeyinde görünür hale gelene kadar tek tarafı pişiriniz. Çevirerek ikinci tarafı nem üstte sulanmaya başlayana kadar pişiriniz. Isıyı hafifçe düşürerek et maşaya sıkı hissi verene kadar pişiriniz. Et termometresinde iyi pişmiş bir etin iç kısmı 70-75°C olarak ölçülecektir.

Çok pişmiş

Sulanma üst yüzeyinde görünür hale gelene kadar tek tarafı pişiriniz. Çevirerek ikinci tarafı nem üstte sulanmaya başlayana kadar pişiriniz. Isıyı hafifçe düşürerek et maşaya çok sıkı hissi verene kadar pişiriniz. Et termometresinde çok pişmiş bir etin iç kısmı 75 – 85 °C olarak ölçülecektir.

Grilde Tost Yaparken En İyi Sonuçları Elde Edebilmek İçin İpuçları

Ekmek

Çoğu ekmek çeşidi kullanılabilir: beyaz, kepekli, kaba öğütülmüş buğday, kuru meyveli ve bunun gibi. Tost makinesi hamur işi, Türk ekmeği, bagetlerin yanı sıra yuvarlak ekmeklerin de bastırılmasında idealdir. Yüksek oranda şeker muhteiyatı içeren kuru meyveli ekmek, çörekler veya diğer tatlı ekmekler çok çabuk yanabilecektir.

İç malzeme

Taze meyve ısıtıldığında aşırı sulanabileceğinden konserve ya da önceden pişirilmiş meyve kullanmaya gayret ediniz. Peynir ve domates ya da jambon gibi iç malzemeler ısıyı tuttuğundan ve çok hızla tüketildiğinde yakabileceğinden bu tür malzemeli sandviçleri ısıtırken dikkatli olunuz.

Tost Ekmeği

Eşsiz düz tasarımı tost makinesini düz ekmek ve Türk ekmeğini içine doldurulan veya üzerine yerleştirilen bir malzeme olmadan da bastırmak için ideal yapar. Kahvaltıdaki standart ekmeklere süper bir alternatif olarak Türk ekmeğini reçellerle bastırmayı deneyin.

Yağsız Atıştırmalıklar

Yapışmaz düz plaka tasarımı sayesinde makinede bastıracağınız aperatiflere tereyağı ya da margarin sürmeye gerek yoktur.

Bakım, Temizlik ve Saklama

Temizlemeden önce cihazın gücünü kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Akıllı HealthSmart® Gril'inizin soğumasını bekleyiniz. Gril ılındığında temizliği çok daha kolay olacaktır.

HealthSmart® Grilinizi her kullanımdan sonra daima temizleyerek yiyecek birikmesini önleyiniz.

Yiyecek kalıntılarını temizlemek için pişirme plakalarını yumuşak bir bezle siliniz. Pişmiş yemek kalıntılarına bir miktar deterjanlı su karışımı sıkarak aşındırmayan plastik bir bulaşık süngeri ile temizleyiniz.

Yağ Toplama Tepsisinin Temizlenmesi

Yağ toplama tepsisini her kullanımdan sonra çıkararak ılık ve sabunlu suda yıkayınız. Yüzeze zarar verebileceğinden ovma bezi veya yıpratıcı sert deterjanlar kullanmayınız. Temiz, yumuşak bir bezle yıkayıp kurulayınız ve yerine takınız.

Alternatif olarak yağ toplama tepsisi bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

Dayanıklı Yapışmaz Kaplama

Yapışmaz yüzey pişirme sırasında yağ ihtiyacını azaltır, yiyecekler yapışmaz ve temizlemesi daha kolaydır.

Renkte meydana gelebilecek solma, sadece grilin görünümlerini etkileyecek pişirme performansı üzerinde her hangi bir negatif yan etkisi olmayacaktır.

Yapışmaz kaplamayı temizlerken metal (veya aşındırıcı) ovucular kullanmayınız. Ilık sabunlu su ile yıkayınız. İnatçı artıkları çıkartmak için aşındırmayan plastik ovma süngeri veya naylon yıkama fırçası kullanınız.

NOT

Pişirme plakalarındaki yapışmaz yüzeyin performansını etkileyeceğinden yapışmaz kaplamada sprey kullanmayınız.

Muhafaza

HealthSmart® Grilinizi kaldıracağınızda:

1. Grili kapatarak fişini prizden çekiniz.
2. Grilin tamamen soğumasını bekleyiniz.
3. Yükseklik Kontrol Kayağını ön kulba doğru kaydırarak LOCK (KİLİTLİ) konumuna getirirseniz üst ve alt pişirme plakaları birbirine kilitlenecektir.
4. Çıkarılabilen yap toplama tepsisini yerine oturtunuz.
5. Kabloyu sarınız ve grilin altındaki kablo muhafaza alanına koyunuz.
6. Düz, kuru yüksek bir yere koyunuz.

NOT

HealthSmart® Grilde yiyecek varken saklama klipsi üst plakayı kelepçelemek için kullanılmamalıdır.

NOT

Pişirme plakaları yapışmaz yüzeyle kaplıdır, aşındırıcı maddeler kullanmayınız.



BREVILLE HEALTHSMART® GRİLİN HİÇBİR PARÇASINI SU VEYA DİĞER BİR SIVIYA SOKMAYINIZ.

	Sayfa
Grilde Pişirme Tarifleri	R3
Sandviç Tarifleri	R8

Tarifler

Breville'den lezzetli Healthsmart® Gril tarifleri



Grilde Pişirme Tarifleri

AVUSTRALYA BURGERİ

4 Kişilik

500g doğranmış sığır eti

1 fincan taze ekmek kırıntısı

1 küçük soğan, soyulmuş ve iyice doğranmış

1 çay kaşığı hazır sarımsak tozu

1 yemek kaşığı kurutulmuş maydanoz parçacıkları

1 yumurta, hafif çırpılmış

Pişirip servis edilecek 6 dilim et

6 hamburger ekmeği veya tamamen yarılmış sandviç ekmeği

1 adet 250g konserve kırmızı pancar dilimleri, süzölmüş

2 olgun bahçe domatesi, ince doğranmış

domates suyu

6 dilim cheddar peyniri

¼ göbek marulun ortası, doğranmış

1. HealthSmart® Grili 'SEAR' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Geniş bir kapta tüm iç malzemelerini iyice karıştırınız. 4 parça köfte olarak bölünüz. Daha sonra kullanmak üzere bir kenara ayırın.
3. Köfteleri önceden ısıtılmış grilin alt plakasına yerleştiriniz ve üst plakayı köftelere kapatınız. Gril Yükseklik Kontrolünü köftenin kalınlığına göre ayarlayınız. 4-5 dakika kadar pişiriniz.
4. Eti grile koyunuz. Ekmekleri hafifçe tereyağı veya margarin ile yağlayınız.
5. her bir ekmeğin üzerine 1 köfte yerleştiriniz ve üzerine et, pancar, domates, domates sosu ve peynir koyunuz.. Burgerlere marul ekleyiniz ve kalan ekmek parçalarını üzerlerine koyunuz.

TERİYAKI TAVUK FİLETOLARI

4 Kişilik

4 yarım tavuk göğsü filetosu

1 yemek kaşığı pirinç şarabı

2 yemek kaşığı soya sosu

2 çay kaşığı pudra şekeri

2 çay kaşığı pirinç rakısı

Servisi;

limon dilimleri

buharda pişirilmiş pirinç

yeşil yaprak salatası

1. HealthSmart® Grili 'SEAR' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Pirinç şarabını, soya sosunu, şekeri ve rakıyı karıştırınız. Tavuğu paslanmaz çelik bir pişirme kabına yerleştiriniz ve hazırlanan marine sosunu üzerine dökünüz. Pişirmeden önce 30 dakika kadar dinlendiriniz .
3. Tavuğu önceden ısıtılmış grile yerleştiriniz ve üst plakayı yavaşça tavuğun üzerine kapatınız.
4. 4-5 dakika tavuk iyice pişene kadar pişiriniz.
5. Çıkartıp servis yapmadan önce 5 dakika kadar buharda pişirilmiş pirinç yatağında bekletiniz.. Limon dilimleri ile süsleyiniz ve yeşillik salatası ile servis ediniz.

KEKİKLİ KUZU KEBABI

4 Kişilik

- 1 yemek kaşığı zeytin yağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı kurutulmuş kekik yaprakları
- 1 çay kaşığı hazır sarımsak tozu
- 500g kemiksiz yağsız kuzu, 3 cm'lik kuşbaşılarına doğranmış
- taze çekilmiş kara biber
- 4 kebab şişi

1. HealthSmart® Grili 'SEAR' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Yağı limon suyu, kekik ve sarımsakla geniş bir çırpma kabında karıştırınız. Kuzuyu ilave ederek 4 adet kebab şişine geçirmeden önce 30 dakika bu sosta bekletiniz.
3. Her bir kebabı bol biberle tatlandırınız ve önceden ısıtılmış grile yerleştiriniz.
4. Üst plakanın kuzu etine hafif değmesini sağlayınız. 4-5 dakika kadar pişiriniz.
5. Ktır ekme ve yeşillikli Yunan salatası, siyah zeytin ve ufalanmış beyaz peynir ile servis yapınız.

PUL BİBER VE SARIMSAKLI YAVRU AHTAPOT

4 Kişilik

- 750g yavru ahtapot, temizlenmiş
- 2 yemek kaşığı zeytin yağı
- 1 yemek kaşığı Tai stili tatlı biber sosu ve 1 mini limon çeşnisi
- 1 çay kaşığı hazır sarımsak tozu
- taze çekilmiş kara biber
- Süslemek için; limon dilimleri ve kişniş filizleri
- Servisi;
- Hafif buharda pişmiş tel şehriye

1. HealthSmart® Grili 'SEAR' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Geniş bir çırpma kabına aldığınız ahtapota yağı, biber sosunu, mini limonu çeşnisi ve sarımsağı ekleyiniz. Biberle tatlandırmak için iyice karıştırınız.
3. Ahtapotu ön ısıtma yapılmış grile koyunuz ve kapağı alçaltın. 3 dakika pişmesini bekleyiniz.
4. Grilden alınız ve bir kapta tel şehriye yatağında mini limonlar ve kişniş ile süsleyerek servis yapınız.

MARİNE EDİLMİŞ NEW YORK USULÜ SİĞİR ETİ

4 Kişilik

- 1 fincan/250ml kırmızı şarap
- 2 yemek kaşığı zeytin yağı
- 1 yemek kaşığı Dijon stili hardal (baharatlı hardal)
- 1 çay kaşığı hazır sarımsak tozu
- 4 New York stili kesilmiş siğir biftek – 3cm kalınlığında kesilmiş

1. HealthSmart® Grili 'SEAR' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Şarap, hardal, yağ ve sarımsağı birleştirerek ağız çevrilerek oturtulan bir kavanoza koyunuz ve iyice çalkalayınız. Biftekleri plastik veya alüminyum olmayan yayvan bir tabağa yerleştiriniz ve marine sosu üzerine dökünüz.
3. Marine olması için 30 dakika ila 1 saat arasında oda ısısında bekletiniz.
4. Biftekleri sostan çıkarttıktan sonra önceden ısıtılmış grile yerleştiriniz. Orta derecede pişmiş için 3 dakika pişiriniz.
5. Krema kıvamlı patates püresi ve kıvrırcık salata ile servis yapınız.

TARHUN VE BİBER SOSLU DENİZ SOMONU

4 Kişilik

- 2 yemek kaşığı zeytin yağı
- 2 yemek kaşığı kurutulmuş tarhun yaprakları
- taze çekilmiş kara biber
- 4 Somon dilimleri- her biri ortalama 180g
- Süslemek için mini limon veya normal limon dilimleri
- Servisi;
- çıtır çubuk patates veya haşlanmış mini patates

1. HealthSmart® Grili 'SEAR' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Yağa, tarhun ve bol miktarda iri taneli çekilmiş karabiberi ilave ediniz.
3. Somonu her iki tarafından da kurutulmuş karışım bulayarak fırçayla yayın ve önceden ısıtılmış grile koyunuz..
4. Izgara yüksekliği kontrolünü balık etine hafifçe dokunacak şekilde ayarlayınız.
5. 2 dakika boyunca balığın dışı altın, içi gül pembesi rengini alana kadar pişiriniz. Balığınızı daha çok pişmiş tercih ediyorsanız biraz daha uzun bir süre pişiriniz.
6. Grilden alınız ve direkt servis yapınız.

ACILI ZENCEFİLLİ KARİDES

4 Kişilik

1 kg yeşil büyük boy karides, kuyruklara dokunmadan soyulmuş şekilde

1 çay kaşığı sarımsak tozu

¼ fincan soya sosu

¼ fincan sek beyaz şarap

1 yemek kaşığı ince kıyılmış zencefil

350ml Tai usulü tatlı biber sosu

Suya konmuş ahşap şiş

Servisi;

Buharda pişirilmiş kokulu pirinç

Sotelenmiş Çin brokolisi

1. HealthSmart® Grili 'SEAR' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Suya oturtulmuş şişlerin her birine 4 adet karidesi diziniz.
3. Kalan malzemeleri birleştirerek iyice karıştırıp karides şişe dökünüz. Şişleri önceden ısıtılmış grile yerleştirerek üst plakayı kapatıp 2-3 dakika veya pembeleşip sulanana kadar pişiriniz. Buharda pişirilmiş pilav ve brokoli ile servis yapınız.

LİMONLU BALLI TAVUK ŞİŞ

4 Kişilik

500g tavuk göğüs fileto

2 yemek kaşığı limon suyu

2 yemek kaşığı bal

2 çay kaşığı susam tohumu

1 çay kaşığı rendelenmiş zencefil

Suya konmuş şişler

Servisi;

Buharda pişirilmiş pilav

Buharda pişirilmiş yeşil sebzeler

1. HealthSmart® Grili 'SEAR' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Tavuğu ince parçalara keserek 8 şişe diziniz. Şişleri önceden ısıtılmış grile koyarak üst plakayı indiriniz. 3-4 dakika kadar ya da pişene kadar bırakınız.
3. Tavuk pişerken limon suyunu, balı, susam tohumu ve zencefili karıştırınız.
4. Pişen şişleri grilden alarak buharda pilav ve yeşil sebzeler yatağında servis ediniz. Üstüne limon ve bal sosunu şiş sıcakken gezdiriniz.

CEVİZLE BİBERLİ SIĞIR SALATA

4 Kişilik

500g but veya sığır bonfile

3 yumuşak kırmızı biber, doğranmış

2 yemek kaşığı soya sosu

1 çay kaşığı zencefil tozu

½ çay kaşığı sarımsak tozu

Salata yeşillikleri

Servisi;

½ fincan dövülmüş ceviz

Soya sosu

1. HealthSmart® Grili 'SEAR' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Sığır etini ince dilimlere ayırıp biber, soya, zencefil ve sarımsakla karıştırarak 20 dakika kadar marine ediniz.
3. Önceden ısıtılmış grilde eti pişiriniz ve üst plakayı indirerek 1-2 dakika daha her tarafını pişirmeye devam ediniz.
4. Salata yeşilliklerini tek tek servis kaselerine yerleştirerek pişen et dilimlerini grilden alınız ve yeşilliklerin üzerine yerleştirip ceviz serpin ve soya sosunu dökün.

TAİ USULÜ YEŞİLLİKLİ KÖRİLİ KUZU PİRZOLALAR

4 Kişilik

1 yemek kaşığı Tai yeşil köri ezmesi

3 yemek kaşığı hindistan cevizi kreması

1 yemek kaşığı doğranmış kişniş

12 kuzu pirzola, kesilmiş

Servisi;

Buharda pişirilmiş pilav ve yeşillik

1. HealthSmart® Grili 'SEAR' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Köri ezmesine hindistan cevizi kreması ve kişniş ekleyiniz. Pirzolalara kaşıkla yayarak 20 dakika marine ediniz.
3. Pirzoları önceden ısıtılmış grile yerleştirerek üst plakayı kapatıp her iki yüzünü de 4'er dakika ya da zevkinize göre pişene kadar pişiriniz. Buharda pişirilmiş pilav ve yeşillik ile servis yapınız.

Sandviç Tarifleri

IZGARADA PIŞMIŞ LAVAŞLI TAVUK MANGO VE MAYONEZLİ FISTIK

2-3 Kişilik

- ¼ fincan mayonez
- ½ yemek kaşığı biber salsa
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- ½ yemek kaşığı mini limon suyu
- 125g konserve mango parçaları, suyu alınmış
- 1½ yemek kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık
- 1 ızgaralık tavuk göğsü, ince dilimlenmiş
- 2 yaprak lavaş ekmeği
- 1 avokado, doğranmış

1. Önceden ısıtılmış HealthSmart® Grili 'SANDWICH' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Mayonez, salsa, but, meyve suyu, mango, fıstıklar ve tavuğu karıştırınız.
3. Tavuklu karışımı her bir lavaşın üzerine yayınız. En üste de avokado koyup sıkıca sarınız.
4. Lavaş dürümlerini önceden ısıtılmış grilin alt plakasına yerleştirip üst plakayı indirerek ekmeğin altın rengi alana, kırılaşana ve iyice ısınana kadar bekleyiniz, yaklaşık 8 dakika.
5. Dilimlenmiş olarak yeşil salata ile açılı yapacak şekilde servis edilir.

TOMBİK EKMEKTE İTALYAN USULÜ VE JETERYAN MENÜSÜ

2-3 Kişilik

- 3 küçük yuvarlak peynir ve zeytinli tombik ekmeğin
- 1½ yemek kaşığı pesto
- 125g İtalyan tarzı Roma Yumurta domatesleri, dilimlenmiş
- 100g bocconcini peyniri, süzülüp dilimlenmiş
- 1 orta boy İspanyol soğanı, ince dilimlenmiş
- 1 yemek kaşığı balzamik sirke
- 1½ yemek kaşığı saf sızma yağ
- Tuz ve ince çekilmiş taze karabiber, tadımlık

1. Önceden ısıtılmış HealthSmart® Grili 'SANDWICH' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Sandviç hazırlamak için ekmeği yarıya bölün. Pestoyu sürün. Domates, peynir, soğan, sirke, yağ ve çeşnilerle doldurun.
3. Ekmekleri önceden ısıtılmış grilin alt plakasına yerleştirip üst plakayı indirerek altın rengi alana, kırılaşana ve iyice ısınana kadar bekleyiniz, yaklaşık 8 dakika.

PİTA EKMEĞİNDE BİFTEK

2-3 Kişilik

2 yuvarlak Pita ekmeği

70g krema peynir

3 çay kaşığı çekirdekli hardal

½ yemek kaşığı limon suyu

½ fincan konserve rendelenmiş pancar, süzölmüş

100g az pişmiş ince kesilmiş biftek

70g marine edilmiş közlenmiş patlıcan

1. Önceden ısıtılmış HealthSmart® Grili 'SANDWICH' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Krema peynir, hardal ve limon suyunu karıştırınız. Her bir Pita ekmeğine krema peynirli karışımı sürünüz. Üstüne pancar, biftek ve patlıcanı kapatınız. Sıkıca sarınız.
3. Pita ekmeğini önceden ısıtılmış grilin alt plakasına yerleştirip üst plakayı indirerek altın rengi alana, kırılaşana ve iyice ısınana kadar bekleyiniz, yaklaşık 10 dakika.
4. Dilimlenmiş olarak servis yapınız.

LAVAŞA SARILMIŞ SOMON FÜME

2-3 Kişilik

2 büyük yaprak lavaş

100g krema peynir

1 yemek kaşığı limon suyu

½ yemek kaşığı süzölmüş kapari

½ çorba kaşığı taze doğranmış dereotu

Taze çekilmiş kara biber, tadımlık

2 kabak, alacalı soyulmuş

200g somon füme

1. Önceden ısıtılmış HealthSmart® Grili 'SANDWICH' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Krema peynir, minik limon suyu, kapari, dereotu ve kara biber. Her lavaşa krema peynirli karışımı sürünüz. En üste de kabak ve somonu koyup sıkıca sarınız.
3. Lavaş dürümlerini önceden ısıtılmış grilin alt plakasına yerleştirip üst plakayı indirerek altın rengi alana, kırılaşana ve iyice ısınana kadar bekleyiniz, yaklaşık 5-8 dakika.
4. Lavaş dürümleri dilimlenmiş olarak servis ediniz.

PITADA BAHARATLI KUZU

2-3 Kişilik

- 1 çorba kaşığı yağ
- 125g çekilmiş kuzu kıyması
- 2 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
- ½ fincan doğranmış domates
- 1 çorba kaşığı ince çekilmiş kıyma
- ¼ çay kaşığı çekilmiş kişniş
- 1 tutam toz zencefil
- ½ çay kaşığı toz kimyon
- ¼ çay kaşığı safran
- Tuz ve çekilmiş taze karabiber, tadımlık
- 3 Pita ekmeği
- 3 dilim İsveç peyniri
- Servis yaparken Tatziki sos

- Önceden ısıtılmış HealthSmart® Grili 'SANDWICH' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
- Bir Breville Kızartma tavasında ya da yapışmaz bir tavada yağı kızdırarak kuzu kıymayı, soğanları, domatesi, naneyi, baharatları ve çeşnileri kararana kadar soteleyip pişiriniz. Süzüp soğumaya bırakın.
- Pitaları ayırarak açın. Kuzu karışımı ile doldurup her birine peynir dilimi yerleştirin.
- Doldurulmuş pita ekmeğini önceden ısıtılmış grilin alt plakasına yerleştirip üst plakayı indirerek altın rengi alana, kırılaşana ve iyice ısınana kadar bekleyiniz, yaklaşık 10 dakika.
- Tatziki sosu ile servis yapınız.

KEÇİ PEYNİRİ VE BİBERLİ TOMBİK EKMEK

2 Kişilik

- 1 büyük yuvarlak tombik ekmeği
- 90g yumuşak keçi peyniri
- ½ çay kaşığı iri doğranmış İtalyan maydanoz
- ½ çay kaşığı iri doğranmış fesleğen
- 1 diş sarımsak, ince doğranmış
- 1 çay kaşığı kuru kapari
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- ½ çay kaşığı tatlı Tai biberi sosu
- 60g marine edilmiş kızarmış kabak
- 50g yarı kurutulmuş domates

- Önceden ısıtılmış HealthSmart® Grili 'SANDWICH' ayarına alıp 'READY' (hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
- Sandviç hazırlamak için ekmeği yarıya bölün. Keçi peyniri, maydanoz, fesleğen, sarımsak, kapari, limon suyu ve biber sosunu karıştırınız. Tombik ekmeği keçi peyniri karışımı ile doldurunuz. Kabak ve domatesi doldurunuz.
- Doldurulmuş ekmeği önceden ısıtılmış grilin alt plakasına yerleştirip üst plakayı indirerek altın rengi alana, kırılaşana ve iyice ısınana kadar bekleyiniz, yaklaşık 8 dakika.

NOT

Büyük tombik pidenin tost makinesinin alt tabanına sığabilmesi için kesilmesi gerekebilir.

Breville

Breville Müşteri Hizmetleri Merkezi

Avustralya Müşterileri



Breville Müşteri Hizmetleri Merkezi
PK 22
Botany NSW 2019
AVUSTRALYA



Müşteri Hizmetleri: 1300 139 798
Faks (02) 9384 9601
E-posta Müşteri Hizmetleri:
askus@breville.com.au

TÜRKİYE - ENKAYGROUP



İthalatçı: AYKUT DIŞ TİC. LTD. ŞTİ
LEVENT CAD NO: 46/2
1. LEVENT - İSTANBUL
TÜRKİYE



Telefon: 0212 324 05 55
Faks: 0212 325 86 78
E- Posta: Müşteri Hizmetleri
info@enkaygroup.com

www.breville.com.au

Breville, Breville Pty Ltd. firmasının tescilli bir markasıdır.

ABN 98 000 092 928

© Telif Hakkı: Breville Pty. Ltd. 2008.

Tasarımda ve diğer her türlü detayda sürekli gerçekleşen iyileştirme nedeniyle,
satın almış olduğunuz ürün bu kitapçıktaki resimlerde gösterilenden çok az farklı olabilir.
Model BGR200EX Yayın 1/09



GERİ DÖNÜŞÜMLÜ
KAĞIDA BASILMIŞTIR.



AVUSTRALYA
MALIDIR